

**ROBERTO
ALBORGHETTI**

**Przy stole
z papieżem**

FRANCISZKIEM

JEGO HISTORIE, JEGO POTRAWY, JEGO GOŚCIE

JEDNOŚĆ



Spis treści

„...i zajął miejsce za stołem”	6
Korzenie, czyli pełna życia ziemia na pograniczu Langhe i Monferrato	16
Wspaniałe i niemające końca obiady świąteczne	32
I rektor Bergoglio podyktował przepis na kolację dla studentów	50
Przygotować faszerowanego prosiaka w dostojnym kolegium w San Miguel	68
Kiedy w Buenos Aires Bergoglio rozmnożył <i>empanadas</i>	84
Żeberka po mediolańsku wyjaśniają potrzebę solidarności	102
Tęsknota za pizzą pałaszowaną na wsi	122
„Skromność nie jest sprzeczna z rozwojem, jest jego warunkiem”	140
Kiedy papież Franciszek podróżuje na peryferie smaku	158
Życie jest czasem spotkania przede wszystkim przy stole	186

„...i zajął miejsce za stołem”

Roberto Alborghetti

Niedziela, 19 listopada 2017 roku to pierwszy Światowy Dzień Ubogich. Aula Pawła VI, gdzie odbywają się papieskie audiencje generalne, zamieniła się w niezwykłą restaurację. Przy skromnie zastawionych 151 stolikach zasiadło 1500 uczestników. To wyjątkowi goście, z którymi papież Franciszek chce spędzić ważną chwilę: wspólny obiad. Każda z tych osób znajduje się w trudnej sytuacji, nie ma domu lub pracy. To ludzie, którzy codziennie walczą o przetrwanie, szukają jedzenia na śmietnikach, pukają do drzwi wielu domów, wyciągają rękę po pomoc. Liczą na wsparcie.

Dania serwowane w auli są proste i pożywne: kluseczki sardyńskie, cielęcina w potrawce z warzywami, polenta i brokuły, tiramisu, woda, napoje i kawa. Potrawy są ważne, ale to przede wszystkim atmosfera dzielenia się z innymi syci serca uczestników. Jeszcze tego samego dnia w rzymskich stołówkach Caritasu, w refektarzach seminariów i klasztorów zgromadzi się kolejne 2500 osób.

Kilka tygodni wcześniej, 1 października 2017 roku, podobne wydarzenie miało

miejsce w Bolonii. W czasie wizyty duszpasterskiej papież Franciszek chciał zasiąść do obiadu razem z tysiącem osób znajdujących się w potrzebie. Wybrano wymowne miejsce: bazylikę św. Petroniusza. Mocny i znaczący gest, który miał pokazać, że głoszenie Ewangelii wyraża się także w geście dzielenia się chlebem z ubogim i głodnym. Również tu, w Bolonii, stolicy regionu Emilia-Romania, posiłkowi (podano lasagne, kotlet z indyka, ziemniaki, owoce i ciasto ryżowe) towarzyszyła radość z przeżytej uczty, która na długo pozostała w sercach uczestników.

Jak w Bolonii, tak i w wielu innych miastach w czasie swych pielgrzymek i wizyt duszpasterskich Franciszek ma zwyczaj uczestniczyć w posiłkach z ludźmi ubogimi, którzy zostali wyrzuceni poza nawias społeczeństwa. Warto tu przywołać niezapomniany obiad dla 1500 ubogich wydany z okazji kanonizacji Matki Teresy z Kalkuty (4 września 2016 również w Auli Pawła VI). O tak! Dzielenie się pożywieniem, jak mówi papież Franciszek, jest czasem podarowanym bliźniemu, źródłem relacji, przyjęciem drugiego. Jest słuchaniem człowieka,

**Dzielenie się pożywieniem
jest czasem podarowanym
bliźniemu, źródłem relacji,
przyjęciem drugiego.
Jest słuchaniem człowieka,
który stoi obok. Wspólny posiłek
jest czynnością symboliczną.**

który stoi obok. Wspólny posiłek jest czynnością symboliczną, która odsyła do wartości religijnych. Tworzy relacje i buduje więź. Na kartach Biblii spotkamy niezliczone historie, w których pokarm i sposób przyjmowania jedzenia tkają wątek dialogu Boga z człowiekiem. Już od początku Księgi Rodzaju Stwórca daje istotom żywym pokarm: „Oto wam daję wszelką roślinę przynoszącą ziarno po całej ziemi i wszelkie drzewo, którego owoc ma w sobie nasienie: dla was będą one pokarmem. A dla wszelkiego zwierzęcia polnego i dla wszelkiego ptactwa podniebnego, i dla wszystkiego, co się porusza po ziemi i ma w sobie pierwiastek życia, będzie pokarmem wszelka trawa zielona” (Rdz 1,29-30).

Księga Rodzaju stawia też przed ludźmi pierwsze wyzwanie, a dotyczy ono tego, co jest jadalne, czyli tego, czym ludzie mogą się żywić: „Owoce z drzew tego ogrodu jeść możemy, tylko o owocach z drzewa, które jest w środku ogrodu, Bóg powiedział: Nie wolno wam jeść z niego” (Rdz 3,2-3). To samo drzewo życia powróci – aby zapoczątkować nowy etap dziejów człowieka – na ostatnich kartach Pisma Świętego, w Apokalipsie św. Jana, tam gdzie jest powiedziane: „Pomiędzy rynkiem Miasta a rzeką, po obu brzegach, drzewo życia, rodzące dwanaście owoców – wydające swój owoc każdego miesiąca – a liście drzewa służą do leczenia narodów” (Ap 22,2).

W Biblii pokarm i posiłki wciąż odmierzają drogę ludzkości, wyznaczając jej główne momenty. Dar manny przyniósł ulgę utrudzonemu wędrowną przez pustynię ludowi Izraela (Wj 16; Lb 11). Ziemia Obiecana jest przedstawiona jako miejsce błogosławione, rodzące w obfitości piękne i smaczne owoce (Lb 13,23-24; Pwt 8,7n). Obrzędy i kult w świątyni są zaproszeniem do spożywania ze stołu Pańskiego, co wyraża ofiara biesiadna (Kpł 7,11-15). Pokarm jest elementem komunii i spotkania. Dzięki niemu można celebrować ważne etapy życia: narodziny, obrzezanie, narzeczeństwo, wesele, śmierć. Radość z zasiadania przy stole otwiera serca na gesty miłości wobec ubogich, jest istotą gościnności i przyjmowania innych. W Księdze Przysłów pożywienie nawiązuje do tematu mądrości, a w Pieśni nad Pieśniami ucztą staje się symbolem i metaforycznym obrazem miłości Boga do człowieka.

W Nowym Testamencie obecność Jezusa wśród ludzi często łączy się z sytuacjami, w których pokarm i ucztą stają się czymś najważniejszym. Tak się dzieje podczas wesela w Kanie Galilejskiej (J 2,1-11) i w cudzie rozmnożenia pięciu chlebów i dwóch ryb (Mk 6,30-44). Sam Jezus nie waha się komentować: „Przyszedł Syn Człowieczy: je i pije; a wy mówicie: Oto żartok i pijak...” (Łk 7,34). W innym

Radość z zasiadania przy stole otwiera serca na gesty miłości wobec ubogich, jest istotą gościnności i przyjmowania innych.

miejscu Jezus pomaga uczniom w połowie ryb, zapewniając im tym samym pożywienie (Łk 5,1-11), a po swym zmartwychwstaniu zaprasza ich na posiłek, chleb i pieczone ryby (J 21,1-14). Opowiada także przypowieść o zaczynie wymieszonym z mąką (Mt 13,33) i nie odmawia, gdy ludzie zapraszają Go do stołu, o czym opowiada ewangelista Łukasz (7,36-50): „Jeden z faryzeuszów zaprosił Go do siebie na posiłek. Wszedł więc do domu faryzeusza i zajął miejsce za stołem”. A przed ukrzyżowaniem Jezus żegna się ze swoimi uczniami, zapraszając ich na Ostatnią Wieczerzę.

Również dzieje pierwszych wspólnot chrześcijańskich oparte są na doświadczeniu „przyjmowania posiłku z radością i prostotą serca” (Dz 2,46) oraz na trosce wobec potrzebujących, którym posługiwano przy stołach (Dz 6,1-6). Apostoł Paweł ustala reguły spotkań na posiłkach w Koryncie: „Tak więc, bracia moi, gdy zbieracie się,



by spożywać wieczerzę, poczekajcie jedni na drugich” (1 Kor 11,33). No właśnie, bo posiłek należy spożywać razem.

Nie jest to czynność do przeżywania w samotności, to okazja do dzielenia się z bliźnim. Zasiadanie przy jednym stole i spożywanie pokarmów to coś, co nas wyróżnia, co określa naszą przynależność do wspólnoty, do rodziny.

Przebywanie z innymi, ciepłe gesty, które otwierają na innych, świadczą o tym, że chcemy być jednością. Dzięki nim jesteśmy szczęśliwi i otwarci na radość biesiadowania, czujemy się przyjęci. To wszystko wyraża

proste „Dobrego obiadu” (polskie „Smacznego”).

Wkrótce po swoim wyborze na papieża, w czasie pierwszego niedzielnego spotkania z wiernymi na placu św. Piotra (17 marca 2013 roku), Jorge Mario Bergoglio, papież „wzięty prawie z końca świata”, zaskoczył wszystkich tym swojskim wyrażeniem, które ukazało jego charakter, jego styl pasterski i historię jako człowieka i księdza. Nigdy dotąd żaden biskup Rzymu nie zwrócił się publicznie do wiernych takimi słowami, które są nie tylko serdeczne, ale pokazują, jak ciepły i bezpośredni jest papież z Argentyny, jak potrafi najmniejsze nawet gesty uczynić niezwykłymi.

No właśnie, „dobrego obiadu!”.

W tych słowach widzimy całego papieża Franciszka. Nieprzypadkowo to niedzielne życzenie, powtórzone potem w mediach, stało się prawdziwą wiadomością, która z czasem przerodziła się w swoistą tradycję, bo przecież każdej niedzieli słowa te budują świąteczną atmosferę. Odwołują się do rodzinnej krzątaniny, chcą dotrzeć do ludzi zajętych gotowaniem niedzielnego obiadu, przygotowujących się do najważniejszego momentu w całym tygodniu, w którym matki, ojcowie, synowie, córki – rodzina i przyjaciele – celebrują wspólnie spędzone chwile, zasiadają przy stole i cieszą się podanymi smakołykami.



Potrzeba było papieża i jego życzenia, tak prostego, a jednocześnie niezwykłego, bo co niedziela powtarzanego z okna Pałacu Apostolskiego – aby wszystkim nam przypomnieć i uświadomić szczęście i urok przebywania z rodziną przy stole, radość smakowania tych wszystkich potraw, które przygotowały troskliwe ręce, byśmy mogli dzielić się sobą. To niedzielne życzenie niczym swoiste błogosławieństwo zwraca naszą uwagę na wartość samego zasiadania przy stole oraz na znaczenie przyjmowania pokarmów. To przecież właśnie wspólny posiłek, niedzielny obiad, tworzy międzyludzkie relacje. Dlatego to Franciszkowe „Dobrego obiadu!” ma posmak ewangelicznej misji, która, zanim znajdzie miejsce w dokumentach Magisterium, jest przeżywana z ludźmi, zaczynając od tych małych spraw, z jakich składa się codzienne życie. Tak należy patrzeć na zasiadanie do stołu, zwłaszcza z tymi, którzy źle się mają, doświadczają rozmaitych porażek i czują się odrzuceni. Papież życzy nam „Dobrego obiadu!” i to powinno sprowokować nas do głębszej refleksji, przypomnieć nam o tych, którzy żyją w nędzy i nie mają co jeść. Raport ONZ o bezpieczeństwie żywnościowym na świecie, opublikowany we wrześniu 2017 roku, mówi, że wzrasta się głód na ziemi. Dotyka on 815 milionów osób, czyli 11%

Potrzeba było papieża i jego życzenia, aby nam wszystkim przypomnieć i uświadomić szczęście i urok przebywania z rodziną przy stole.

populacji. W porównaniu z poprzednim rokiem dotyczy 38 milionów istnień ludzkich więcej, z których większość cierpi z powodu wojen i katastrof naturalnych. Nie brak w tej grupie osób niedożywionych, w tym dzieci, których zdrowie i życie stale są zagrożone. Te problemy nie omijają również obszarów tak zwanego dobrobytu, który jednak, niestety, nie dotyczy wszystkich. A zatem „Dobrego obiadu!” papieża Franciszka to życzenie, które trafia do każdego. To apel o pomoc, to głos protestu, który dostrzega potrzebę „zmiany stylu życia, mądrzejszego korzystania z dóbr i zahamowania bezmyślnej konsumpcji prowadzącej do karygodnego marnotrawstwa”.





Nie możemy spokojnie powiedzieć: „pomyśli o tym kto inny”. Są to słowa wypowiedziane 16 października 2017 roku przez Ojca Świętego w czasie wizyty w siedzibie FAO w Rzymie z okazji obchodów Światowego Dnia Żywności. Przy tej okazji Franciszek prosił o opamiętanie tych, którzy sądzą, że głód zniknie wtedy, gdy będzie na świecie mniej osób do wykarmienia. „Fałszywe rozwiązywanie” – tak to określił papież, odnosząc się do faktu wyrzucanego pożywienia i zachłannej konsumpcji, które powodują ogromne marnotrawstwo jedzenia i innych dóbr. Trzeba zmienić podejście: nie tyle ograniczyć, mówi Franciszek, ile dzielić się. A to zmusza do nawrócenia. Przedstawicielom FAO postawił pytanie: „Czy to przesada, jeśli wprowadzimy do języka współpracy międzynarodowej pojęcie miłości, która wyraża się w bezinteresowności, równym traktowaniu, w solidarności, w kulturze daru, w braterstwie i miłosierdziu? Tak naprawdę te słowa wyrażają praktyczną treść pojęcia humanitaryzmu, którym tak często szafuje się w charytatywnej działalności”. Już w encyklice *Laudato si* Ojciec Święty proponuje konkretne sposoby działania. Mówi, że niekoniecznie należy produkować więcej dóbr, ale trzeba rozdzielać żywność we właściwy sposób, mieć na to mądrą strategię,

**W niedzielnym
życzeniu „Dobrego
obiadu!” papieża
Franciszka
dostrzegamy zachętę
do przywrócenia
sakralności
posiłków i troskę
o nasze stoły,
a raczej o relacje
i więzi, które się
przy nich tworzą.**

uwzględniającą szacunek dla świata przyrody i zwierząt. Pilny staje się nowy porządek społeczny, który promował będzie rozwój i konsumpcję pod sztandarem etyki, równości, sprawiedliwości i ekologicznego zarządzania zasobami ziemi. Krótko mówiąc, należy koniecznie skierować oczy i serce na talerz i stół. Z prostotą. Chodzi o przyjęcie daru żywności, o cieszenie się pokarmami, ich barwami i kształtami. Dziś szefowie kuchni, także w mediach, proponują nam potrawy wyszukane i pięknie podane, ale potrzeba na nowo odkryć prostotę smaków i aromaty potraw. Właśnie dlatego na kartach tej książki, a także na fotografiach, zostały

przygotowane dania, które towarzyszyły życiu Jorge Mario Bergoglio. Jest to niezwykła dokumentacja, która łączy nasze podniebienia i przekonuje, że sam proces trawienia jest nie tyle doświadczeniem brzucha, ile przede wszystkim głowy, umysłu i ducha.

Tak, w niedzielnym życzeniu „Dobrego obiadu!” papieża Franciszka dostrzegamy zachętę do przywrócenia sakralności posiłków i troskę o nasze stoły, a raczej o relacje i więzi, które się przy nich tworzą.

O czym zresztą od tysiącleci opowiadają nam kultury i cywilizacje różnych narodów. Potrawy podawane gościom wyrażają biblijną gościnność. W Psalmie 23 sam Bóg „zastawia stół”, a fakt, że „opływa tłuszczem” postrzega się jako Jego błogosławieństwo (Hi 36,16).

Są to gesty i obrazy pokazujące wspólnotę „nie tylko przy stole, ale też w życiu, w komunii i przyjaźni, które budują prawdziwe więzi” – jak powiedział Benedykt XVI.

Dlatego uznaliśmy, że naprawdę warto pokazać to, jak papież Franciszek odnosi się do pożywienia, że w zasiadaniu przy stole widzi on okazję do budowania relacji.

By nasze opowiadanie było pełne, uwzględniliśmy w nim poszczególne etapy życia i doświadczeń papieża, począwszy od przeżyć w rodzinie w Buenos Aires, aż do naszych czasów:

kultura jedzenia, której uczyły go babcia i mama, stół jako symbol gościnności, spotkania Franciszka w różnych miejscach świata, posiłki jedzone z prostotą w Domu Świętej Marty, obiady z ubogimi i potrzebującymi, orędzie zawarte w *Laudato si* poświęcone trosce o przemysł, rolnictwo i sprawiedliwy podział dóbr tego świata.

Wśród treści zawartych w książce nie zabrakło też refleksji na temat roli ówczesnego arcybiskupa Jorge Mario Bergoglio w promowaniu wartości społecznych, tak potrzebnych w latach kryzysu gospodarczego w Argentynie. Staraliśmy się pokazać troskę papieża Franciszka o najbiedniejszych, która wyraża się w prostych gestach i w wymownych chwilach zasiadania przy stole razem ze zwykłymi ludźmi.

Pragnęliśmy przywołać Franciszkowe apele przeciwko marnowaniu żywności, ponieważ, jak papież często powtarza, „z jedzeniem się nie żartuje” i „jako dzieci w domu uczono nas, że kiedy upadł chleb, należy szybko go podnieść i ucałować”.

Książka ta chce być opowiadaniem dla serca i oczu, historią ukazującą wrażliwość i piękno papieża jako człowieka, który w młodości zdobył dyplom z chemii żywności. Dzięki temu lepiej będziemy mogli zrozumieć znaczenie i wielkość tego życzenia, które Ojciec Święty powtarza nam co niedzielę: „Dobrego obiadu!”.

1.

Korzenie, czyli pełna życia ziemia na pograniczu Langhe i Monferrato...

„Jak ciasteczka babci”. Taki tytuł nosił tekst homilii, jaką papież Franciszek wygłosił 14 października 2016 roku podczas porannej mszy w Domu Świętej Marty dla grupy wiernych, z pewnością poruszonych głosem argentyńskiego papieża, który wspominał dzieciństwo i rodzinne strony. Papież mówił spokojnie, rzadko czytając z kartki. Komentował fragment Ewangelii Łukaszej (12,1-7) opisujący znaczenie zaczynu dodawanego do ciasta. Jest to obraz, który zachęca do napełniania naszego życia treścią i do unikania obłudy. Papież Franciszek odwołał się do osobistych wspomnień z lat dzieciństwa i do babci Rosy, która odegrała ważną rolę w życiu przyszłego papieża. Powiedział tak: „Pamiętam, że kiedy byliśmy dziećmi, babcia przygotowywała nam na karnawał

ciasteczka, a ciasto na nie było bardzo, bardzo cienkie. Babcia wrzucała je na olej, a ciasteczka wyrastały i robiły się duże. Kiedy jednak zaczynało się je jeść, okazywało się, że w środku są puste”. Wyjaśniał, że w dialekcie piemonckim mówiło się na nie *busie*, czyli „kłamstwa” (wypiek podobny do polskiego chrustu, faworków). „Babcia Rosa, kontynuował papież, urodziła się w regionie Alta Langa i z pewnością robiła klasyczne *kłamstwa* z Asti, uważane za najlepsze z uwagi na ich delikatność i miękkość. Ciasteczka te są jak kłamstwa: wydają się duże, ale w środku są puste, nie ma w nich prawdy, brak w nich jakiegokolwiek treści”. Oto wychowanie w rodzinie. Mądrość wypływająca z własnych korzeni. W przypadku papieża Franciszka ów zaczyn, czyli to, czego nauczył się w dzieciństwie, nadaje kształt jego





refleksjom i medytacjom. Wspomnienia w naturalny sposób przenoszą go do lat przeżytych w Buenos Aires, do babci Rosy Vassallo, dziadka Giovanniego, mamy Marii Reginy i taty Maria. Papież zanurzony był wówczas w klimat zdarzeń i dziejów typowej rodziny piemonckiej lat dwudziestych XX wieku, kiedy we Włoszech rządził Mussolini. Rodzina papieża, podobnie jak wiele innych, opuściła rodzinne strony i przeniosiła się za ocean, zaczynając od zera, posiadając jedynie wiarę i nadzieję na lepszą przyszłość.

Anegdoty i rodzinne opowiadania wlewały się do serca małego Jorge Mario niczym kaskada barwnych wspomnień i smaków potraw, tych tradycyjnych dań, które zawsze są zwierciadłem konkretnej ziemi i kultury. Powroty do przeszłości w poszukiwaniu korzeni rodziny Bergoglio, dziadków Giovanniego i Rosy, są jak podróż drogą, która prowadzi na wzgórza regionów Langhe i Monferrato, na ulice Turynu i na łagodne stoki winnic Asti.

Korzenie rodziny papieża Bergoglio sięgają pól i winnic rozpostartych na wzgórzach wokół Portacomaro Stazione niedaleko Asti, gdzie w 1862 roku bracia Giacomo, Giuseppe i Dionigi Bergoglio osiedlili się po akcie zamiany ziemi z Salvadorem Debenedettim, przedstawicielem jednej z bogatszych rodzin żydowskich w Asti. Bracia odstąpili skromnej wielkości gospodarstwo Pellerina w Montechiari d'Asti w zamian za gospodarstwo Bricco Martorito, rozciągające się na 20 hektarach ziemi (słowo *bricco*, piemonckie *bric*, oznacza szczyt wzgórza).



■ Na zdjęciu u góry młody Bergoglio (w górnym rzędzie, drugi od lewej) pozuje z rodziną; obecna jest też siostra Maria Elena, pierwsza z lewej. Niżej inny portret papieża z lat chłopięcych. Obok Langhe, rodzinne okolice.



■ Talerz „kłamstw”, słynnych ciasteczek piemonckich, do których nawiązywał papież Franciszek w jednej ze swych homilii, wymowny obraz kieliszka czerwonego wina włoskiego oraz malowniczy widok na winnice.



■ Piemont, region, z którego pochodzą przodkowie Jorge Mario Bergoglio, wyróżnia się bogactwem ziemi i obfitością jej owoców: od orzechów po winogrona, z których produkuje się szlachetne w smaku wina.

Pradziadek Jorge Mario pochodził z Montechiaro, gdzie urodził się w 1857 roku, i nosił imię Franciszek.

Rozmiar gospodarstwa, większego i o wyższej wartości (6 tys. ówczesnych lirów), zobowiązywał braci Bergoglio do wypłacenia różnicy w ciągu „dwunastu lat rolniczych”, odstępując rodzinie Debenedetti „połowę uzyskanych z winnic winogron”, również w przypadku klęski gradu.

Bracia Bergoglio zakasali rękawy: na dobrze utrzymanych pagórkach wokół Portacomaro zaczęli uprawiać szpalery winnych krzewów, które rodziły doskonałe winogrona. To ziemia, która daje wspaniałe piemonckie wina: Grignolino d’Asti, Barbera d’Asti i Barbera del Monferrato oraz Ruchè di Castagnole Monferrato. Na cześć pierwszego papieża oraz jego 265 następcy obecnie produkuje się również Sampè, San Pietro, wino Monferrato Bianco DOC, owoc ziemi, na której na starym cmentarzu San Pietro w 1878

roku został pochowany Giuseppe Bergoglio, pradziad papieża Franciszka, choć przodkowie Bergoglio pochodzili prawdopodobnie z innych rejonów Monferrato. Zdaniem Orsoli Appendino, badaczki i autorki studiów nad wspólnotami piemonckimi w Argentynie, ród Bergoglio prawdopodobnie wywodził się z Cortiglione di Robella. Jeszcze dziś żyje tu kilka rodzin noszących to samo nazwisko co papież. Pradziadek Jorge Mario pochodził z Montechiaro, gdzie urodził się w 1857 roku, i nosił imię Franciszek. Imię wybrane przez papieża można odczytać między innymi jako hołd oddany przodkowi. Giovanni Angelo, dziadek, urodził się w Asti w 1884 roku. W 1906 przeniósł się do Turynu, gdzie ożenił się ze swą rówieśniczką Rosą Margheritą Vassallo pochodzącą z Alta Langa, ziemią leżącą między Piemontem a Ligurią.

Badania przeprowadzone w lokalnych archiwach po wyborze papieża Franciszka dowodzą, że babcia Rosa przebywała u rodziny w Cortemilla, w tej samej okolicy gdzie ręce rolników od wieków uprawiają produkty regionalne: znane na całym świecie orzechy, zwane „Tonda gentile delle Langhe” oraz szczep winny, z którego pochodzi regionalne „Dolcetto dei terrazzamenti”.

Wydaje się, że trudy ciężkiej pracy zahartowały charakter miejscowej ludności. Również Bergoglio przyzwyczaili się do twardego życia rolników i z mozołem szukali odbiorców swoich produktów. Źródła podają, że Dionigi Bergoglio, brat Giovanniego Angela, dziadek przyszłego papieża, był w Montechiaro właścicielem kawiarni nazywanej *Nocciuola* (orzech). Dziś orzechy mają swoje festyny i święta, które zwłaszcza w sierpniu i wrześniu ściągają do Alta Langa tłumy turystów odkrywających wyjątkowość wspomnianych już orzechów, nazywanych też „orzechem piemonckim IGP” (chronione oznaczenie geograficzne). Orzechy, które charakteryzuje twarda i pełna skorupa, są cenione w przemyśle cukierniczym ze względu na ich jakość, smak, zapach oraz łatwość obróbki i wygodę przechowywania. To produkt lokalny, owoc ziemi i pracy miejscowej ludności.

Ciasto z orzechem piemonckim

Zaczynamy od przygotowania mąki z orzechów, drobno mieląc **150 g uprażonych orzechów piemonckich IGP**, razem z **75 g drobnego cukru**.

Żółtka **3 jaj** ucieramy z kolejnymi **75 g cukru**, dodajemy rozpuszczone w rondelku na małym ogniu **30 g masła** i mieszamy.

Teraz dodajemy mąkę z orzechów, **1 łyżeczkę kakao**, **1 torebkę proszku do pieczenia**, a także ubite na sztywną pianę **3 białka jaj**. Wszystkie składniki starannie łączymy.

Kiedy uzyskamy już średniej gęstości ciasto, wlewamy je do tortownicy, uprzednio posmarowanej masłem i obsypanej mąką, wygładzając powierzchnię.

Ciasto pieczemy ok. 30–40 minut w piekarniku nagrzanym do 170°C.

Aby sprawdzić, czy jest gotowe, nakłuwamy je wykałaczką: jeśli wyciągniemy ją suchą, oznacza to, że ciasto należy wyjąć z piekarnika.

Następnie odstawiamy je do przestygnięcia, wyjmujemy z formy i ewentualnie posypujemy cukrem pudrem.

